



LCD02/1



LCD02/2



LCD02/2R4



LCD02/3



LCD02/5



LCD02/6



LCD02/7



LCD02/8



LCD02/16

LCD02/1 Cucchiaino da tavola / Table spoon
Cuiller de table / Tafellöffel

LCD02/2 Forchetta da tavola / Table fork
Fourchette de table / Tafelgabel

LCD02/2R4 Forchetta da tavola, 4 rebbi / Table fork, 4 prongs
Fourchette de table, 4 dents / Tafelgabel, 4 Zinken

LCD02/3 Coltello da tavola / Table knife
Couteau de table / Tafelmesser

LCD02/5 Forchetta da frutta / Dessert fork
Fourchette à dessert / Dessertlöffel

LCD02/6 Coltello da frutta / Dessert knife
Couteau à dessert / Dessertmesser

LCD02/7 Cucchiaino da tè / Tea spoon
Cuiller à thé / Teelöffel

LCD02/8 Cucchiaino da caffè / Coffee spoon
Cuiller à café / Kaffeelöffel

LCD02/16 Forchetta da dolce / Pastry fork
Fourchette à gâteaux / Kuchengabel

Avvertenze

Dopo aver tolto le posate dall'imballaggio assicuratevi che siano integre. L'acciaio impiegato e la sua lavorazione garantiscono alle lame eccellenti caratteristiche di durezza e di taglio, ma richiedono una particolare cura nella manutenzione.

Pulizia e manutenzione

Lavate le posate subito dopo l'uso e asciugatele con cura immediatamente dopo il lavaggio.

USATE SOLO detersivi neutri o debolmente alcalini; NON USATE MAI prodotti a base di cloro o candeggina; NON USATE MAI spugnette abrasive o a base di cloro; per l'asciugatura USATE SOLO panni morbidi.

Dopo l'uso, riponete le posate in un contenitore NON metallico e in un luogo asciutto.

Le posate sono adatte per il lavaggio in lavastoviglie; vi consigliamo però di disporle lontane da altri oggetti metallici e di asciugarle appena terminato il ciclo di lavaggio.

QUESTE PRECAUZIONI SONO INDISPENSABILI PER EVITARE DANNI IRREPARABILI ALLE POSATE E IN PARTICOLARE AI MANICI IN POM E ALLE LAME DEI COLTELLI.

Warning

After removing the cutlery from the packing, make sure they are in perfect condition.

The blades are extremely hard and sharp thanks to the type of steel and sharpening process used, but also require special care.

Cleaning and care

Wash the cutlery without delay after use and dry them completely immediately after washing.

USE ONLY neutral or slightly alkaline soap. NEVER USE chlorine-based or bleach-based products. NEVER USE abrasive or chlorine-based sponges. USE ONLY soft cloths for drying.

After use, place the cutlery in a NON-metal container and store in a dry place.

The cutlery may be washed in the dishwasher. Keep them separated from other metal objects and dry them as soon as the wash cycle has ended.

THESE PRECAUTIONS ARE INDISPENSABLE FOR AVOIDING PERMANENT DAMAGE TO THE CUTLERY, ESPECIALLY TO THE POM HANDLES AND TO THE KNIFE BLADES.

Avertissements

Après avoir retiré les couverts de leur emballage, assurez-vous qu'ils sont en parfait état.

L'acier utilisé et la technique de fabrication garantissent une dureté et une coupe d'excellente qualité des lames, mais demandent un entretien méticuleux.

Lavage et entretien

Lavez les couverts immédiatement après les avoir utilisés et séchez-les soigneusement immédiatement après le lavage.

N'UTILISEZ que des produits neutres ou faiblement alcalins ; N'UTILISEZ JAMAIS de produit à base de chlore ou d'eau de javel ; N'UTILISEZ JAMAIS d'éponge abrasive ou à base de chlore ; pour le séchage, UTILISEZ TOUJOURS un torchon doux.

Après utilisation, rangez les couverts dans un contenant NON métallique et dans un endroit sec.

Les couverts peuvent être lavés au lave-vaisselle ; nous vous conseillons cependant de les disposer loin d'autres objets métalliques et de les sécher dès la fin du cycle de lavage.

CES PRÉCAUTIONS DOIVENT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE RESPECTÉES POUR ÉVITER QUE LES COUVERTS NE SUBISSENT DES DOMMAGES IRRÉMÉDIABLES, EN PARTICULIER LES MANCHES EN POM ET LES LAMES DES COUTEAUX.

Hinweise

Kontrollieren Sie nach der Entfernung der Verpackung, dass das Besteck unverfälscht ist.

Der verwendete Stahl und seine Bearbeitung gewährleisten überlegene Härte- und Schneideigenschaften der Klingen, machen jedoch besondere Pflegemaßnahmen erforderlich.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Besteck sofort nach dem Gebrauch. Trocknen Sie das nasse Besteck sorgfältig nach der Reinigung ab.

VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH neutrale oder schwach alkalische Reinigungsmittel. VERWENDEN SIE NIEMALS Erzeugnisse auf Chlor- oder Chlorlaugebasis. VERWENDEN SIE NIEMALS Scheuerschwämme oder Schwämme auf Chlorbasis. VERWENDEN SIE für die Trocknung AUSSCHLIESSLICH einen weichen Lappen.

Bewahren Sie das Besteck nach dem Gebrauch in einem NICHT metallischen Behälter und an einem trockenen Ort auf.

Das Besteck ist für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet. Wir empfehlen, das Besteck nicht in der Nähe von anderen Metallgegenständen einzuräumen und sofort nach der Reinigung zu trocknen. DIESE VORSICHTSMASSNAHMEN SIND UNERLÄSSLICH, UM UNWIDERBRINGLICHE BESCHÄDIGUNGEN DES BESTECKS UND INSBESONDERE AN DEN GRIFFEN AUS POM UND DEN MESSERKLINGEN ZU VERMEIDEN.

ALESSI



LCD02 "40"

Servizio di posate - Cutlery set

Design Luigi Caccia Dominioni, Livio e Pier Giacomo Castiglioni

2008 (1938)

Posate "40"

Luigi Caccia Dominioni, Livio e Pier Giacomo Castiglioni

Queste posate sono tra i primi oggetti disegnati alla fine degli anni '30 da tre giovani architetti destinati a diventare esponenti di punta del cosiddetto "classicismo lombardo" nel design e nell'architettura: Luigi Caccia Dominioni, Livio e Pier Giacomo Castiglioni. Furono presentate al pubblico per la prima volta in occasione della VII Triennale di Milano del 1940, all'interno della mostra dei metalli e dei vetri allestita da Ignazio Gardella (nella stessa mostra è stato presentato anche un altro modello, entrato in produzione Alessi con il nome "Caccia").

L'elemento distintivo di queste Posate è l'equilibrio tra una concezione ancora artigianale e il futuro industriale del casalingo, combinazione che suscitò immediatamente l'approvazione e l'ammirazione di tutti. "Sono dei "tipi" di posate di tal grandissimo stile, di tal purezza di forma e di disegno da farmi dichiarare che non esistono oggi, nella produzione di ogni altro Paese, posate più belle" fu il commento di Giò Ponti sulle pa-

gine di Domus. Una forma alleggerita, affusolata, priva di elementi superflui e al contrario ricca di funzionalità: ne sono un esempio i rebbi della forchetta: "perché quattro se ne bastano tre?". È una serie, inoltre, che rispecchia il rinnovamento formale e industriale del paesaggio casalingo, caratterizzato in quegli anni dalla progressiva adozione di nuove tecniche produttive come lo stampaggio e la pressofusione, e dall'impiego di nuovi materiali come l'acciaio.

Il modello "Caccia" è prodotto da Alessi dal 1990 nelle versioni in acciaio inox 18/10 e in alpacca argentata (quest'ultima sostituita dall'argento nel 2004); la serie di pezzi è stata completata da Luigi Caccia Dominioni che ha disegnato i pezzi mancanti nel progetto iniziale.

Per "40" le versioni proposte in Triennale erano due: una in argento e una in vermeil con manico in porcellana. La versione che presentiamo oggi, in acciaio inossidabile con manici in POM, è stata anch'essa realizzata con la collaborazione di Luigi Caccia Dominioni.

"40" Cutlery set

Luigi Caccia Dominioni, Livio and Pier Giacomo Castiglioni

This cutlery set was one of the first objects designed during the late 1930s by three young architects who became leading exponents of what is known as "Lombardy classicism" in the field of design and architecture.

It was presented to the public for the first time at the 7th Milan Triennale (1940), as part of a metal and glass exhibition organised by Ignazio Gardella (another model was also presented at this exhibition, later produced by Alessi under the name "Caccia").

The distinctive feature of this cutlery is the equilibrium between the concept of homeware, still artisanal, and its industrial future, a combination which instantly garnered universal approval and admiration. "They are 'types' of cutlery of such great style, purity of form and design, that I have to say that no more beautiful cutlery is produced anywhere else in the world" commented Giò Ponti in Domus. A lighter, tapered form with no frills, yet highly functional. Take the prongs of the fork for example:

"why have four if three are enough?". This series also reflects the formal and industrial renewal of homeware, characterised at that time by the gradual introduction of new production techniques such as moulding and die casting, and the use of new materials such as steel.

In 1990, Alessi began producing "Caccia" in 18/10 stainless steel and silver-plated nickel silver (later replaced by steel in 2004). The series was completed by Luigi Caccia Dominioni who designed the pieces not included in the original project.

Two versions of "40" were presented at the Triennale: one in silver and one in vermeil with a porcelain handle. The version we are presenting today, in stainless steel with POM handles, is also a product of the partnership with Luigi Caccia Dominioni.

Couverts "40"

Luigi Caccia Dominioni, Livio et Pier Giacomo Castiglioni

Ces couverts comptent au nombre des premiers objets qui ont été dessinés à la fin des années 30 par trois jeunes architectes

appelés à devenir des représentants-phare du fameux « classicisme lombard » dans le design et dans l'architecture.

Ils furent présentés au public pour la première fois à l'occasion de la VIIe Triennale de Milan de 1940, dans le cadre de l'exposition de métaux et de verres agencée par Ignazio Gardella (un autre modèle présenté lors de cette exposition fut ensuite produit par Alessi sous le nom de "Caccia").

L'élément distinctif de ces couverts est l'équilibre entre une conception encore artisanale et le futur industriel des articles ménagers, une combinaison qui suscite immédiatement l'approbation et l'admiration de tous. « Ce sont des "types" de couverts d'un style si haut, d'une telle pureté de forme et de dessin que je puis affirmer qu'il n'en existe de plus beaux couverts dans aucun autre pays ». C'est ainsi que s'exprima Giò Ponti dans les pages de Domus. Une forme allégée, fuselée et démunie d'éléments superflus et, au contraire, d'une haute fonctionnalité. Les dents de la fourchette en sont un bon exemple : « Pourquoi quatre alors que trois suffisent ? ». C'est, en outre, une série qui reflète la ré-

novation formelle et industrielle du paysage domestique qui, ces années-là, se caractérisait par l'adoption progressive de nouvelles techniques de production, comme le formage et le moulage sous pression et par l'emploi de nouveaux matériaux comme l'acier. Le modèle "Caccia" est produit par Alessi depuis 1990, dans les versions en acier inoxydable 18/10 et en maillechort argenté (ce dernier a été remplacé par l'argent en 2004). La série a été achevée par Luigi Caccia Dominioni qui a dessiné les pièces qui manquaient dans le projet initial.

Pour les Couverts "40", deux versions étaient proposées à la Triennale : une en argent et une en vermeil avec un manche en porcelaine. La version que nous présentons aujourd'hui est en acier inoxydable et ses manches sont en POM. Elle a, elle aussi, été réalisée en collaboration avec Luigi Caccia Dominioni.

Das Besteck "40"

Luigi Caccia Dominioni, Livio und Pier Giacomo Castiglioni

Dieses Besteck gehört zu den ersten Objekten, die gegen Ende der

30er Jahre von drei jungen Architekten gestaltet wurden, die zu Spitzenvertretern des sogenannten „lombardischen Klassizismus“ auf den Gebieten des Designs und der Architektur werden sollten. Es wurde der Öffentlichkeit zum ersten Mal anlässlich der 7. Mailänder Triennale im Jahr 1940 im Metall- und Glasbereich der Ausstellung vorgeführt, die von Ignazio Gardella eingerichtet worden war (in derselben Ausstellung wurde ein weiteres Modell präsentiert, das bei Alessi unter dem Namen "Caccia" in Produktion ging).

Das bemerkenswerteste Element dieses Bestecks ist die Ausgewogenheit zwischen einem noch handwerklichen Gestaltungsansatz und der industriellen Zukunft der Haushaltswaren – eine Kombination, die allorts unmittelbaren Anklang und Bewunderung fand. „Dieses Besteck ist von so großartigem Stil, von solcher Reinheit in Form und Gestaltung, dass ich hiermit erkläre: Kein anderes Land produziert schöneres Besteck“, kommentierte Giò Ponti auf den Seiten des Magazins Domus. Eine leichte, schlanke Form ohne überflüssige Elemente, die gleichzeitig äußerst funktional ist, wie sich am Beispiel der Gabelzinken zeigt: „Warum vier, wenn drei genügen?“ Die Serie reflektiert darüber hinaus die formalen und industriellen Neuerungen im Bereich der Haushaltswaren, die sich in jenen Jahren in der progressiven Aufnahme neuer Produktionsmethoden wie dem Stanzen und Pressguss und der Verwendung neuer Materialien wie Stahl manifestierten. Das Modell "Caccia" wird von Alessi seit 1990 in zwei Versionen aus Stahl, Inox 18/10, und versilbertem Alpaka (letztere Variante wurde im Jahr 2004 durch Silber ersetzt) produziert. Die Serie wurde von Luigi Caccia Dominioni vervollständigt, der die im ursprünglichen Entwurf fehlenden Elemente gestaltete. Das auf der Triennale vorgestellte Besteck "40" gab es ebenfalls in zwei Varianten, einer in Silber und einer in Vermeil mit Porzellanriffen. Auch die aktuelle Version in rostfreiem Stahl mit POM-Griffen wurde in Zusammenarbeit mit Luigi Caccia Dominioni realisiert.

ALESSI

Alessi s.p.a. 28887 Crusinallo (VB) Italia

www.alessi.com